RE SERIE ELÉCTRICA FREIDORAS

Manual de instalación y operación







Línea directa de servicio 1-318-865-1711 **NOVIEMBRE 2005**

8196159

AVISO

SI DURANTE EL PERÍODO DE GARANTIÁ, EL CLIENTE UTILIZA UNA PIEZA PARA ESTE EQUIPO ENODIS APARTE DE UNA PIEZA INALTERADA NUEVA O RECICLADA COMPRADA DIRECTAMENTE A FRYMASTER DEAN, O ALGUNO DE SUS CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADO, Y/O LA PIEZA QUE USE SE MODIFICA CON RESPECTO A SU CONFIGURACIÓN ORIGINAL, QUEDARÁ NULA ESTA GARANTÍA. ADEMÁS, FRYMASTER DEAN Y SUS FILIALES NO SERÁN RESPONSABLES DE NINGÚN RECLAMO, PERJUICIO O GASTOS INCURRIDOS POR EL CLIENTE, RESULTANTES DIRECTA O INDIRECTAMENTE, EN SU TOTALIDAD O EN PARTE, DEBIDO A LA INSTALACIÓN DE ALGUNA PIEZA MODIFICADA Y/O UNA PIEZA RECIBIDA DE UN CENTRO DE SERVICIO NO AUTORIZADO.

AVISO

Este aparato está destinado únicamente al uso profesional y debe operarlo solamente el personal capacitado. La instalación, el mantenimiento y las reparaciones debe realizarlos el Centro de Servicio Autorizado Frymaster Dean Factory Authorized Service Center (FASC) u otro profesional capacitado. La instalación, el mantenimiento o las reparaciones efectuadas por el personal no capacitado pueden anular la garantía del fabricante. Consulte el Capítulo 1 de este manual para ver las definiciones del personal capacitado.

AVISO

Este equipo debe instalarse en conformidad con los códigos nacionales y locales correspondientes del país y/o la región donde se instale el aparato. Consulte REQUISITOS DEL CÓDIGO NACIONAL en el Capítulo 2 de este manual para conocer los detealles específicos.

AVISO PARA LOS CLIENTES ESTADOUNIDENSES

Debe instalarse este equipo de acuerdo con el código de plomería básica de Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) y el Manual de HIgienización para Servicio de Alimentos (Food Service Sanitation Manual) de la Administración de Alimentos y Fármacos (Food and Drug Administration) de los EE.UU.

AVISO

Los dibujos y las fotografías utilizados en este manual están destinados a ilustrar procedimientos operativos, de limpieza y técnicos y pueden no adecuarse a los procedimientos operativos de la gerencia en el sitio de instalación.

AVISO PARA LOS PROPIETARIOS DE UNIDADES EQUIPADAS CON COMPUTADORAS

EE.UU.

Este dispositivo cumple con el Apartado 15 de las reglas de la FCC. El funcionamiento está regido por las dos condiciones siguientes: 1) Este dispositivo no puede causar interferencia perjudicial, y 2) Este dispositivo debe aceptar toda interferencia recibida, incluida la interferencia que puede ocasionar un funcionamiento indeseable. Si bien este dispositivo es de Clase A verificada, se ha demostrado que cumple con los límites de la Clase B.

⚠ PELIGRO

La instalación, el ajuste, el mantenimiento o el servicio incorrectos, así como las alteraciones o modificaciones sin autorización pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte. Lea detalladamente las instrucciones de instalación, operación y servicio antes de instalar o dar servicio a este equipo.

⚠ PELIGRO

¡El borde delantero de este aparato no sirve de peldaño! No se ponga de pie sobre el aparato. Puede lesionarse gravemente si se resbala o toma contacto con el aceite o la manteca caliente para cocinar.

⚠ PELIGRO

No almacene ni use gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables en la cercanía de éste ni de ningún otro aparato.

⚠ PELIGRO

Debe vaciarse en un recipiente no inflamable la bandeja de migas de las freidoras equipadas con un sistema de filtración al terminar de freír al final de cada jornada. Pueden tener combustión espontánea algunas partículas de alimentos si quedan remojándose en ciertos materiales de manteca vegetal.

⚠ ADVERTENCIA

No golpee las cestas para freír ni otros utensilios en la tira de unión de la freidora. La tira sirve para sellar la junta entre los receptáculos para freír. Si se golpean las cestas para freír en la tira para sacudir la manteca vegetal se distorsionará la tira, perjudicando su ajuste. Está diseñada para quedar apretada y solamente debe quitarse para limpiar.



Freidoras eléctricas serie RE
Manual de instalación y operación

CONTENIDO

FREIDORAS ELÉCTRICAS SERIE RE
CAPÍTULO 1: INTRODUCCIÓN

1.1 Generalidades

Lea las instrucciones de este manual totalmente antes de intentar usar este equipo. Este manual abarca todas las configuraciones de los modelos FPRE-14, FPRE-17 y FPRE-22. Las freidoras de esta línea de modelos tienen en común la mayor parte de sus piezas, y cuando se traten en grupo, se llamarán freidoras eléctricas serie RE.

Aunque tienen un aspecto similar a la línea serie PRO de freidoras eléctricas comunes, las freidoras eléctricas serie RE presentan un elemento que rota perceptiblemente diverso con un diseño realzado. Otras características, incluidas las zonas de frío y las ollas freidoras abiertas de la filtración siguen siendo se mantienen prácticamente inalteradas. Las opciones de control incluyen computadoras de cocción multi-producto (estándar) o controladores digitales y analógicos opcionales. Las freidoras de esta serie vienen con disposiciones de olla completa o dividida, y pueden comprarse como unidades solas o agruparse en baterías de hasta seis freidoras.

1.2 Información de seguridad

Antes de intentar hacer funcionar la unidad, lea detalladamente las instrucciones de este manual.

En este manual, encontrará anotaciones destacadas con cuadros de borde doble similares a la que aparece más abajo.

⚠ PELIGRO
El aceite caliente de cocción causa quemaduras graves. Nunca intente mover una freidora con aceite o manteca vegetal caliente ni transferir aceite o manteca vegetal caliente de un recipiente a otro.

⚠ Los cuadros de **PRECAUCIÓN** contienen información sobre acciones o condiciones que ***pueden causar o producir un desperfecto del sistema*.**

⚠ Los cuadros de **ADVERTENCIA** contienen información sobre acciones o condiciones que ***pueden causar o producir daños al sistema***, las cuales pueden ocasionar que falle el sistema.

⚠ Los cuadros de **PELIGRO** contienen información sobre acciones o condiciones que ***pueden causar o producir lesiones al personal***, las cuales pueden dañar el sistema y/u ocasionar que falle el sistema.

Las freidoras de esta serie están equipadas con las siguientes funciones automáticas de seguridad:

1. Dos características de detección de alta temperatura apagan los elementos en caso de que fallen los controles de temperatura.

2. Un interruptor de seguridad incorporado en la válvula de drenaje evita que se calienten los elementos, incluso con la válvula de drenaje parcialmente abierta.

1.3 Información de la computadora

Se ha probado este equipo y se ha encontrado en conformidad con los límites de un dispositivo digital Clase A, según el Apartado 15 de las reglas de la FCC. Si bien este dispositivo es de Clase A verificada, se ha demostrado que cumple con los límites de la Clase B. Estos límites están diseñados para proporcionar protección razonable contra la interferencia dañina cuando se opera el equipo en un ambiente comercial. Este equipo genera, usa y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y usa de acuerdo con el manual de instrucciones, puede causar interferencia perjudicial a las comunicaciones de radio. Es probable que el funcionamiento del equipo en una zona residencial cause interferencia perjudicial, en cuyo caso el usuario deberá corregirla por cuenta propia.

Se le advierte al usuario que cualquier cambio o modificación que no esté aprobada por las partes responsables para el cumplimiento pueden anular la autoridad del usuario para operar el equipo.

Si es necesario, el usuario debe consultar al concesionario o a un técnico experimentado de radio y televisión para obtener sugerencias adicionales.

Puede resultarle útil al usuario el siguiente libro preparado por la Comisión Federal de Comunicaciones (Federal Communications Commission): "How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems" (Cómo identificar y resolver problemas de interferencia de radio-TV). Este libro está disponible a través de la U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

1.4 Información específica de la Comunidad Europea (CE)

La Comunidad Europea (CE) ha establecido ciertas normas específicas referentes al equipo de este tipo. Siempre que exista una diferencia entre las normas de la CE y las otras, la información o las instrucciones en cuestión se identifican mediante cuadros sombreados similares al que aparece a continuación.

Norma CE

Ejemplo de cuadro usado para distinguir información específica de la CE y no de la CE.

1.5 Instalación, Funcionamiento, y personal de servicio

La información de funcionamiento para el equipo de Frymaster ha sido elaborada para el uso por calificado yo personal autorizado solamente, según lo definido en la sección 1.6. **Toda la instalación y servicio en el equipo de Frymaster deben ser realizados por calificado, certificado, licenciado, yo personal autorizado de la instalación o de servicio, según lo definido en la sección 1.6.**

1.6 Definiciones

CALIFICADO YO PERSONAL DE FUNCIONAMIENTO AUTORIZADO

Qualified/authorized operating personnel are those who have carefully read the information in this manual and have familiarized themselves with the equipment functions, or who have had previous experience with the operation of the equipment covered in this manual.

QUALIFIED INSTALLATION PERSONNEL

El personal cualificado de la instalación es individuos, firmas, corporaciones, yo compañías que, en persona o a través de un representante, se enganchan adentro y son responsable de la instalación de aplicaciones eléctricas. El personal cualificado debe ser experimentado en tal trabajo, sea familiar con todas las precauciones eléctricas implicadas, y se han conformado con todos los requisitos de códigos nacionales y locales aplicables.

PERSONAL DE SERVICIO CUALIFICADO

El personal de servicio cualificado es los que son familiares con el equipo de Frymaster y que han sido autorizadas por Frymaster, L.L.C. para realizar servicio en el equipo. Requieren ser equipado de un sistema completo de servicio y parte a todo el personal de servicio autorizado los manuales, y para almacenar una cantidad mínima de piezas para el equipo de Frymaster. Una lista de los centros de servicio autorizados fábrica de Frymaster (FASC) se incluye con la sartén cuando está enviada de la fábrica. La falta de utilizar a personal de servicio cualificado anulará la garantía de Frymaster en su equipo.

1.7 Procedimiento de reclamo por daños durante el transporte

Qué hacer si llega dañado el equipo.

Observe que este equipo fue inspeccionado y empacado cuidadosamente por el personal especializado antes de salir de la fábrica. La compañía de transportes asume toda la responsabilidad por la entrega íntegra al aceptar el equipo.

1. Presente un reclamo por daños inmediatamente—Independientemente de la extensión de los daños.

2. Pérdida o daños visibles—Revise que se anote en el conocimiento de embarque o en el recibo expreso y que lo firme la persona que haga la entrega.

3. Pérdida o daños ocultos—Si no se nota el daño hasta desempacar el equipo, notifique a la compañía de transportes o al transportista inmediatamente y presente un reclamo por daños ocultos. Esto debe efectuarse dentro de 15 días de la fecha de entrega. Conserve el empaque para inspeccionarlo.

1.8 Información de servicio

Para mantenimiento o reparaciones que no sean de rutina, o para obtener información de servicio, diríjase al Centro de Servicio Autorizado local de Frymaster (FASC). También puede obtener información de servicio llamando al Departamento de Servicio Técnico de Frymaster (1-800-24FRYER). Se necesitará la información siguiente para poder asistirle eficazmente:

Número de modelo ___________________________

Número de serie ______________________________

Voltaje _______________________________________

Tipo de problema ____________________________

____

____

CONSERVE Y GUARDE ESTE MANUAL EN UN LUGAR SEGURO PARA USO FUTURO.

FREIDORAS ELÉCTRICAS SERIE RE
CAPÍTULO 2: INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

2.1 Generalidades

La instalación correcta es esencial para el funcionamiento seguro, eficiente y sin problemas de este aparato.

Calificado, licenciado, yo personal autorizado de la instalación o de servicio, según lo definido en la sección 1.6 de este manual, si realice toda la instalación y servicio en el equipo de Frymaster.

Falta de utilizar calificado, licenciado, yo el personal autorizado de la instalación o de servicio (según lo definido en la sección 1.6 de este manual) para instalar o para mantener de otra manera este equipo anulará la garantía de Frymaster y puede dar lugar a daño al equipo o a lesión al personal.

Donde los conflictos existen entre las instrucciones e información en estos códigos o regulaciones manuales y locales o nacionales, la instalación y la operación se conformarán con los códigos o las regulaciones en vigor en el país en el cual el equipo está instalado.

El servicio puede ser obtenido entrando en contacto con su centro de servicio autorizado fábrica local.

AVISO
Si se conecta este equipo directamente a la fuente de alimentación eléctrica, debe incorporarse en el cableado fijo un medio de desconexión de la misma con separación de contactos de por lo menos 3 mm en todos los polos.

AVISO
Este equipo debe colocarse de tal modo que el enchufe quede accesible a menos que se cuente con otro medio de desconexión de la fuente de alimentación (p. ej.: un disyuntor).

AVISO
Si este aparato está conectado permanentemente a cableado fijo, debe conectarse mediante alambres de cobre con una capacidad nominal de temperatura no inferior a 167°F (75°C).

AVISO
Si se daña el cable eléctrico, debe cambiarlo un técnico del Centro de Servicio Autorizado por la Fábrica de Frymaster Dean u otra persona con capacitación similar para evitar un peligro.

⚠ PELIGRO
Debe conectarse este aparato a una fuente de alimentación con el mismo voltaje y fase que se especifica en la placa de capacidad nominal ubicada en el interior de la puerta del aparato.

⚠ PELIGRO
Todas las conexiones de este aparato deben efectuarse según el o los diagramas de cableado suministrados con el aparato. Consulte el(los) diagrama(s) instalados en el interior de la puerta del aparato cuando instale o dé servicio a este equipo.

PELIGRO

Los aparatos Frymaster equipados con patas son para instalaciones estacionarias. Los aparatos con patas deben levantarse al trasladarse para evitar dañarlo y causar lesiones físicas. Para instalaciones movibles, deben usarse ruedas opcionales para el equipo. ¿Tiene alguna pregunta? Llame al 1-800-551-8633.

PELIGRO

No instale una placa de drenaje estilo delantal en una sola freidora. La freidora puede quedar inestable, volcarse y causar lesiones. El área del aparato debe mantenerse libre y sin material combustible en todo momento.

En caso de haber un corte de energía, la(s) freidora(s) se apagará(n) automáticamente. Si ocurre esto, apague el interruptor de encendido. No intente poner en marcha la(s) freidora(s) hasta que se restablezca el suministro de energía.

Este aparato debe mantenerse libre de material combustible, salvo que puede instalarse sobre pisos combustibles.

Debe mantenerse una distancia de 6 pulgadas (15 cm) a ambos lados y por detrás con respecto a estructuras combustibles. Debe contarse con un mínimo de 24 pulgadas (61 cm) por delante del equipo para dar servicio y lograr un buen funcionamiento.

ADVERTENCIA

No bloquee el área alrededor de la base ni debajo de las freidoras.

2.1.2 Requisitos Que ponen a tierra Eléctricos

Todas las aplicaciones eléctricamente funcionadas se deben poner a tierra de acuerdo con todos los códigos nacionales y locales aplicables, y, cuando sea aplicable, Códigos del CE. Un digrama eléctrico está situado en el interior de la puerta de la sartén. Refiera a la placa de grado en el interior de la puerta de la sartén para los voltajes apropiados.

2.1.3 Requisitos Australianos

Ser instalado de acuerdo con COMO 5601/ AG 601, autoridad local, gas, electricidad, y cualquieres otras regulaciones estatutarias relevantes.

2.2 Requisitos eléctricos

MODELO	VOLTAJE	FASE	SERVICIO DE CABLES	TAMAÑO MÍN.	CALIBRE (mm^2)	AMPERIOS POR PATA		
						L1	L2	L3
FPRE14	208	Solo	3	3	(27)	68	68	68
FPRE14	208	3	3	6	(16)	39	39	39
FPRE14	240	Solo	3	4	(21)	59	59	59
FPRE14	240	3	3	6	(16)	34	34	34
FPRE14	480	Solo	3	8	(10)	30	30	30
FPRE 14	480	3	3	8	(10)	17	17	17
FPRE 14	220/380	3	4	6	(16)	21	21	21
FPRE 14	240/415	3	4	6	(16)	20	20	21
FPRE 14	230/400	3	4	6	(16)	21	21	21
FPRE 17	208	3	3	6	(16)	48	48	48
FPRE 17	240	3	3	6	(16)	41	41	41
FPRE 17	480	3	3	6	(16)	21	21	21
FPRE 17	220/380	3	4	6	(16)	26	26	26
FPRE 17	240/415	3	4	6	(16)	24	24	24
FPRE 17	230/400	3	4	6	(16)	25	25	25
FPRE 22	208	3	3	4	(25)	61	61	61
FPRE 22	240	3	3	4	(25)	53	53	53
FPRE 22	480	3	3	6	(16)	27	27	27
FPRE 22	220/380	3	4	6	(16)	34	34	34
FPRE 22	240/415	3	4	6	(16)	31	31	31
FPRE 22	230/400	3	4	6	(16)	32	32	32

AVISO
Si este aparato está conectado permanentemente a cableado fijo, debe conectarse mediante alambres de cobre con una capacidad nominal de temperatura no inferior a 167°F (75°C).

⚠ **PELIGRO**
Debe conectarse este aparato a una fuente de alimentación con el mismo voltaje y fase que se especifica en la placa de capacidad nominal ubicada en el interior de la puerta del aparato.

⚠ **PELIGRO**
Todas las conexiones de este aparato deben efectuarse según el o los diagramas de cableado suministrados con el aparato. Consulte el(los) diagrama(s) instalados en el interior de la puerta del aparato cuando instale o dé servicio a este equipo.

2.3 Después de que las freidoras se coloquen en la estación freidora

⚠ **PELIGRO**
No debe alterarse ni quitarse ningún material estructural en la freidora para adaptar la colocación de la freidora debajo de una campana. ¿Tiene alguna pregunta? Llame a la Línea Directa de Servicio de Frymaster Dean al 1-800-551-8633.

1. Una vez que se haya colocado la freidora en la estación, use un nivel de carpintero colocado a través de la parte superior de la olla para verificar que esté nivelada la unidad, tanto de lado a lado como de adelante hacia atrás.

   Para nivelar las freidoras equipadas con patas, la parte inferior de las patas puede destornillarse para nivelar subiendo 2.5 cm. Las patas deben ajustarse también para que la(s) freidora(s) quede(n) a la altura correcta en la estación freidora.

En el caso de freidoras con ruedas, no hay dispositivos niveladores incorporados. El piso donde se instalen las freidoras debe estar nivelado.

NOTA: Si necesita cambiar de lugar una freidora instalada con patas, quite todo el peso de cada pata antes de moverla. Si se daña una pata, póngase en contacto con su agente de servicio para obtener una reparación o sustitución inmediata.

⚠ PELIGRO

La manteca vegetal caliente puede causar quemaduras graves. Evite el contacto con ella. Siempre debe quitarse el aceite de la freidora antes de intentar moverla para evitar derrames de aceite, caídas y quemaduras graves. Esta freidora puede volcarse y ocasionar lesiones físicas si no se asegura en una posición estacionaria.

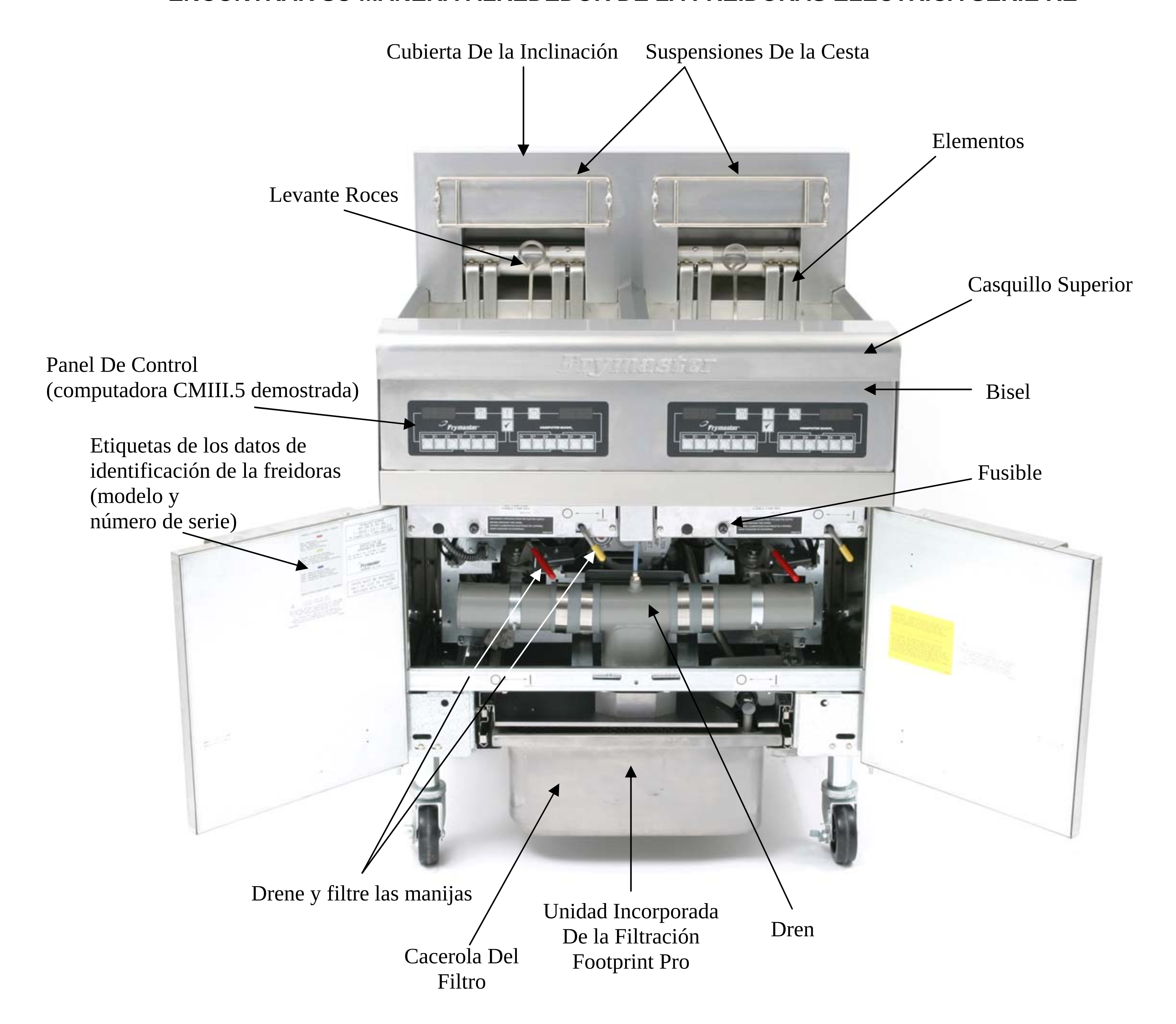
2. Cierre la(s) válvula(s) de drenaje de la freidora y llene la olla con agua hasta la línea de nivel de aceite del fondo.

3. Hierva la(s) olla(s) según las instrucciones de la Sección 5.1.3 de este manual.

4. Drene, limpie y llene la(s) olla(s) con aceite para cocinar. (Consulte los ***Procedimientos de configuración y apagado del equipo*** en el Capítulo 3.)

FREIDORAS ELÉCTRICAS SERIE RE
CAPÍTULO 3: INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

ENCONTRAR SU MANERA ALREDEDOR DE LA FREIDORAS ELÉCTRICA SERIE RE



CONFIGURACIÓN TÍPICA (FPRE217 DEMOSTRADO)
NOTA: El aspecto de su sartén puede diferenciar levemente de eso
el depender demostrado de la configuración y de la fecha de la fabricación.

3.1 Procedimientos de configuración y apagado del equipo

Configuración

⚠ PELIGRO
Nunca haga funcionar el aparato con una olla vacía. La olla debe llenar a la línea del terraplén de agua o del aceite para cocinar antes de encender los elementos. De lo contrario se causará un daño irreparable a los elementos y posiblemente un incendio.

⚠ PELIGRO
Quite todas las gotas de agua de la olla antes de llenarla con aceite o manteca vegetal. De lo contrario causará salpicaduras de líquido caliente cuando se caliente el aceite o la manteca a la temperatura para cocinar.

1. Llene la olla con aceite hasta la línea de NIVEL DE ACEITE del fondo ubicada en la parte posterior de la olla. Esto permitirá que se expanda el aceite al aplicar calor. No llene con aceite frío más arriba de la línea del fondo; puede desbordarse el aceite al expandirse con el calor.

   NOTA: Si se usa manteca vegetal sólida, suba primero los elementos, luego apisone la manteca en el fondo de la olla. Baje los elementos, y luego apisone la manteca alrededor y sobre los elementos. Puede ser necesario agregar manteca para que el nivel llegue a la marca correcta después de haber derretido la manteca apisonada.

⚠ PELIGRO
Nunca ponga un bloque completo de manteca sólida sobre los elementos calentadores.

Al usar manteca sólida, siempre derrítala previamente antes de ponerla en la olla. Si no se derrite previamente la manteca, debe apisonarse en el fondo de la olla y entre los elementos, además debe encenderse la freidora en el modo del ciclo de derretimiento.

Nunca cancele el modo del ciclo de derretimiento al usar manteca sólida. De lo contrario dañará los elementos y aumentará el potencial de un incendio repentino.

2. Compruebe que estén enchufados los cables de alimentación en los receptáculos correspondientes. Revise que la cara del enchufe esté al ras con la placa del tomacorriente, sin que se vea parte de las clavijas.

3. Cerciórese de que el nivel de aceite o manteca esté en la línea *superior* de NIVEL DE ACEITE cuando *esté a la temperatura de cocción*. Puede ser necesario agregar aceite o manteca para que el nivel llegue a la marca correcta, *después de que haya llegado a la temperatura de cocción*.

Apagado

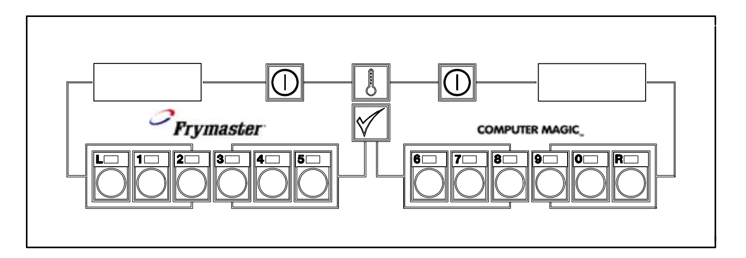
1. Apague la freidora.

2. Filtre el aceite o la manteca y limpie las freidoras (Consulte los Capítulos 4 y 5).

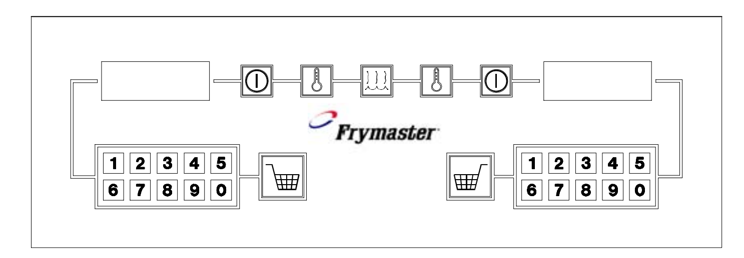
3. Ponga las tapas de las ollas.

3.2 Controladores

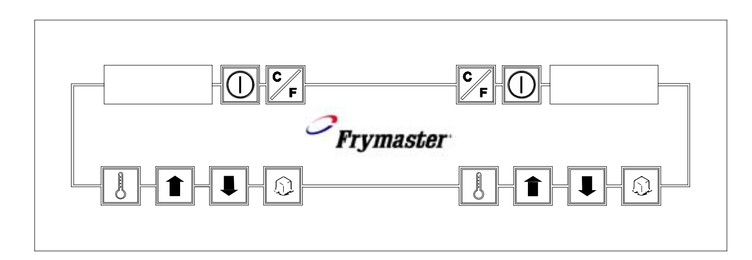
Esta freidora puede equiparse con cualquiera de los controladores siguientes:



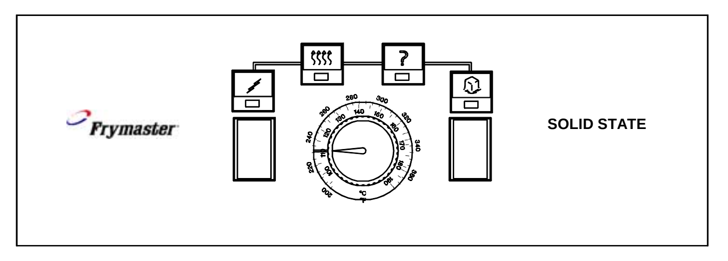
Computer Magic III.5 (CM III.5)



Temporizador de levantamiento de la cesta



Controlador digital



Controlador de estado sólido (Analógico)

⚠ PRECAUCIÓN

Si esto está la primera vez la sartén se está utilizando después de la instalación, refiera al frypot Hierven -Hacia fuera procedimiento en la página 5-2.

Consulte separadamente el *Manual del usuario de los controladores de freidoras Frymaster* suministrado con su freidora para ver las instrucciones de funcionamiento de un controlador específico.

Consulte el Capítulo 4 de este manual para obtener las instrucciones operativas del sistema de filtración incorporado.

FREIDORAS ELÉCTRICAS SERIE RE
CAPÍTULO 4: INSTRUCCIONES DE FILTRACIÓN

⚠ ADVERTENCIA
El supervisor del sitio es responsable de asegurar que los operadores sepan los riesgos inherentes de la operación del sistema de filtración de aceite caliente, particularmente los aspectos de los procedimientos de filtración de aceite, drenaje y limpieza.

4.1 Drenando y filtrándose manual

⚠ PELIGRO
El drenaje y la filtración del aceite se deben lograr con cuidado para evitar la posibilidad de una quemadura seria causada por la dirección descuidada. El aceite que se filtrará está en o cerca de 350°F (177°C). Asegure todas las mangueras están conectados correctamente y las manijas del dren están en su posición apropiada antes de funcionar cualesquiera interruptores o válvulas. Use todo el equipo apropiado de seguridad al drenar y filtrando el aceite.

⚠ PELIGRO
Permita que el aceite se refresque a 100°F (38°C) antes de drenar en un envase apropiado para la disposición.

⚠ PELIGRO
No drene más de un frypot a la vez en la unidad incorporada de la filtración para evitar desbordamiento y derramamiento del aceite caliente.

⚠ PELIGRO
Al drenar el aceite en una unidad de disposición o unidad de filtrado portable, no llene sobre la línea máxima del terraplén situada en el envase.

Si su sartén no se equipa de un sistema incorporado de la filtración, el aceite se debe drenar en otro envase conveniente. (para la caja fuerte, drenaje y disposición convenientes del aceite o del acortamiento usado, Frymaster recomienda el usar de la unidad de disposición del acortamiento de Frymaster (SDU). El SDU está disponible a través de su distribuidor local.)

1. Vuelta el fryer poder interruptor al **DESCONECTADO** posición. Atornille el drainpipe (proporcionado su sartén) en la válvula de desagüe. Cerciórese de que el drainpipe esté atornillado firmemente en la válvula de desagüe y que la abertura está señalando abajo.

2. Coloque un envase del metal con una cubierta lacrable bajo drainpipe. El envase del metal debe poder soportar el calor del aceite y sostener líquidos calientes. Si usted se prepone reutilizar el aceite o el acortamiento, Frymaster recomienda que un cono del sostenedor y del filtro del cono del filtro de Frymaster esté utilizado cuando una máquina del filtro no está disponible. Si usted está utilizando un sostenedor del cono del filtro de Frymaster, sea seguro que el sostenedor del cono se reclina con seguridad sobre el envase del metal.

3. Abra la válvula de desagüe lentamente para evitar de salpicar. Si la válvula de desagüe se estorba con las partículas del alimento, utilice a amigo de la sartén (po'ker-como la herramienta) para despejar la obstrucción.

⚠ PELIGRO

¡Nunca procure al claro una válvula de desagüe estorbada del frente de la válvula! El aceite caliente acometerá fuera de crear el potencial para las quemaduras severas.

No martille en la válvula de desagüe con la barra del cleanout u otros objetos. El daños al interior de la bola darán lugar a escapes y anularán la garantía de Frymaster.

4. Después de drenar el aceite, limpie todas las partículas del alimento y aceite residual del frypot. **TENGA CUIDADO**, este material puede las quemaduras severas de la causa inmóvil si viene en contacto con la piel pelada.

5. Cierre la válvula de desagüe con seguridad y llene el frypot de limpio, aceite filtrado o fresco o acortamiento sólido a la línea del fondo OIL-LEVEL.

⚠ PELIGRO

Cuándo usando sólido acortando , empaquetar el acortando plumón a el fondo de la frypot. HACER NO operar el fryer con un sólido bloque de acortando sentada en el upper porción de la frypot. Esto albedrío dañar hasta el frypot y Mayo causa un llamarada fuego.

4.2 Preparación del filtro para el uso

El sistema de filtración FootPrint Pro permite filtrar en forma segura y eficiente el aceite o la manteca de una olla mientras que las demás ollas de la batería se mantienen en funcionamiento. El FootPrint Pro viene con tres configuraciones diferentes:

- Papel de filtro – incluye bandeja de migas, aro de sujeción grande y malla de filtro de metal.
- Almohadilla de filtro – incluye bandeja de migas, aro de sujeción pequeño y malla de filtro de metal.
- Filtro Magnasol – incluye ensamblaje de bandeja de migas y filtro Magnasol.

La Sección 4.2.1 cubre la preparación para el uso de las configuraciones de papel de filtro y almohadilla de filtro. Remítase a la Sección 4.2.2 para ver las instrucciones sobre la preparación para el uso de la configuración del filtro Magnasol. El funcionamiento de las tres configuraciones es el mismo y se trata en la sección 4.3. El desmontaje y el nuevo ensamble del filtro de Magnasol se cubre en la sección 4.4.

4.2.1 Preparación para el uso con papel de filtro o almohadilla de filtro

1. Tirón el filtro cacerola afuera del bufete y mudanza el miga bandeja , agarro down anillo , papel de filtro y filtro pantalla. (ver Figura 1) Limpio todo componentes con un solución de detergent y agua caliente, después seco completamente. El filtro cacerola es equipar con cilindros en carriles , mucho como un cocina chupar. El cacerola mayo estar alejado por limpieza o a ganar acceso a interior componentes por elevación el frente de la cacerola a disengage el frente cilindros , después tirando él atrevido hasta el posterior cilindros claro el carriles. El cacerola abrigo mosto no estar alejado excepto por limpieza , interior acceso , o a permitir un mantequilla disponible unidad SDU) ser posición bajo el desaguar. Si usando un SDU incorporado ante Enero 2004 ver instrucciones en página 4-9.

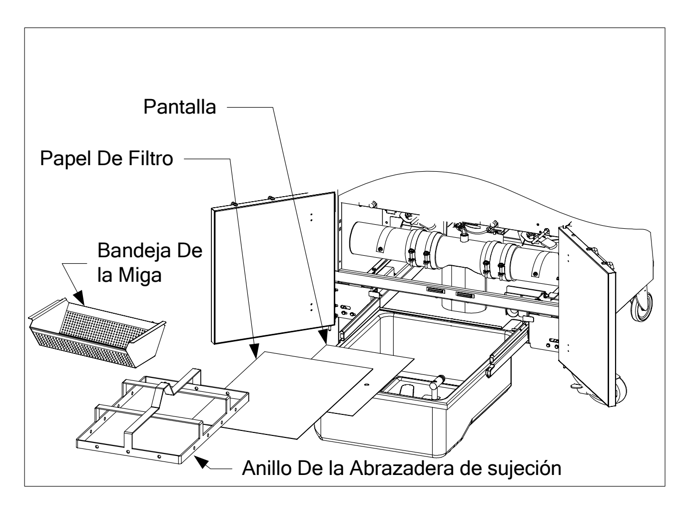


FIGURA 1

2. Inspeccione el accesorio de conexión de la fuente del filtro para asegurar que ambas juntas tóricas estén en buen estado. (ver Figura 2)

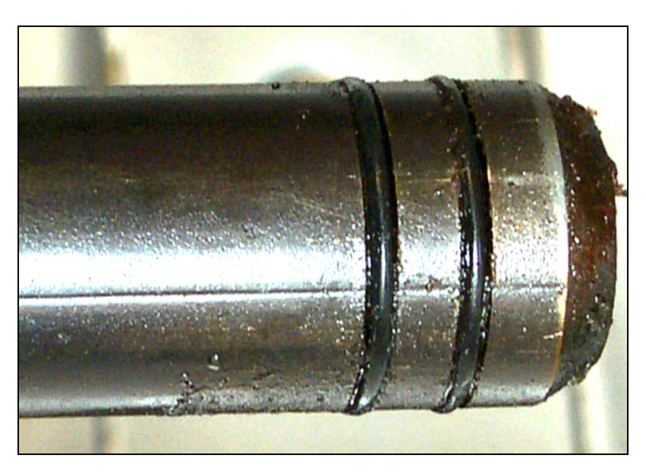


FIGURA 2

3. Después en orden inverso , local el metal filtro pantalla en el centro de la fondo de la cacerola (ver Figura 3), después poner un laminado de papel de filtro encima de el pantalla overlapping en todo lados. (ver Figura 1 y 4) Si usando un filtro almohadilla , asegurar el áspero lado de la almohadilla es arriba y poner el almohadilla por el pantalla , haciendo cierto aquel el almohadilla es en medio de el gofrado arrugas de la filtro cacerola.

4. Ponga la malla de filtro de metal en el centro del fondo de la fuente, luego ponga una lámina de papel de filtro sobre la malla, superponiendo todos los costados o, si usa una almohadilla de filtro, ponga la almohadilla sobre la malla. (ver Figura 3)



FIGURA 3



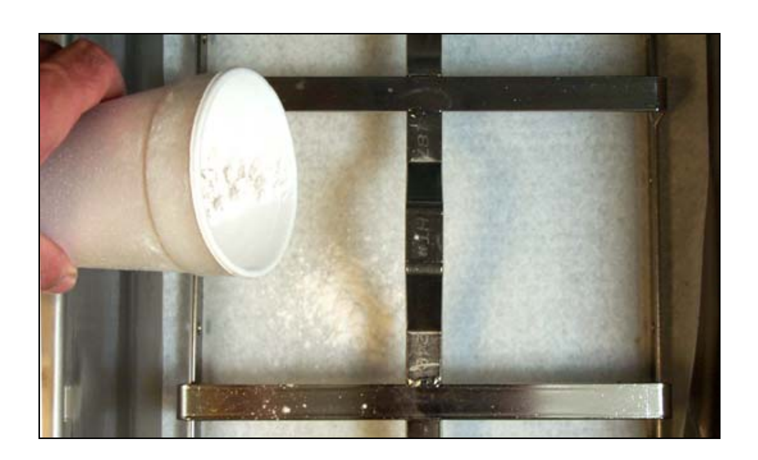
FIGURA 5

(FIGURA 4) Ponga una hoja de papel de filtro o una almohadilla de filtro sobre la malla. ***Si usa la ALMOHADILLA, fíjese que el lado áspero quede hacia arriba.***

5. Posición el agarro down anillo por el papel de filtro y bajar el anillo a el cacerola, permitir el papel a descanso en los lados de la filtro cacerola. (ver Figura 5).

6. Cuándo el agarro down anillo es en posición, si usando papel de filtro , rociar un paquete de filtro polvo uniformemente por el papel. (ver Figura 6)

   Si usa una almohada de filtro, posición el contener anillo encima de el almohada. HACER NO uso filtro polvo con el almohadilla. Si usando un filtro almohadilla, posición el contener anillo encima de el almohadilla. **HACER NO uso polvo de filtro con la almohadilla.**



(FIGURA 6) Cuando esté en posición el aro de sujeción, espolvoree una taza de polvo de filtro sobre el papel.

7. Vuelva a colocar la bandeja de migas en la fuente del filtro, luego empújela nuevamente dentro de la freidora, poniéndola totalmente hasta atrás en el armario.

4.2.2 Preparación para usar con el ensamblaje de filtro Magnasol

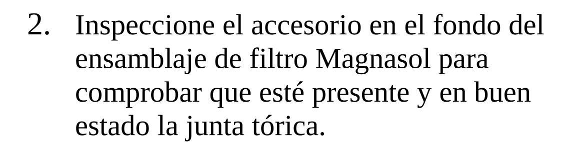
1. Extraiga la fuente del filtro del armario y quite la bandeja de migas, el aro de sujeción y la malla de filtro.

   La fuente del filtro está equipada con rodillos en los rieles, de manera similar a los cajones de la cocina. La fuente se quita levantando la parte delantera para desengancharla de los rodillos delanteros, extrayéndola luego hacia adelante hasta que los rodillos posteriores pasen por los rieles. Se debe remover la tapa solo para limpiar el interior o para inserta el aparato de disponer el aceite (SDU).

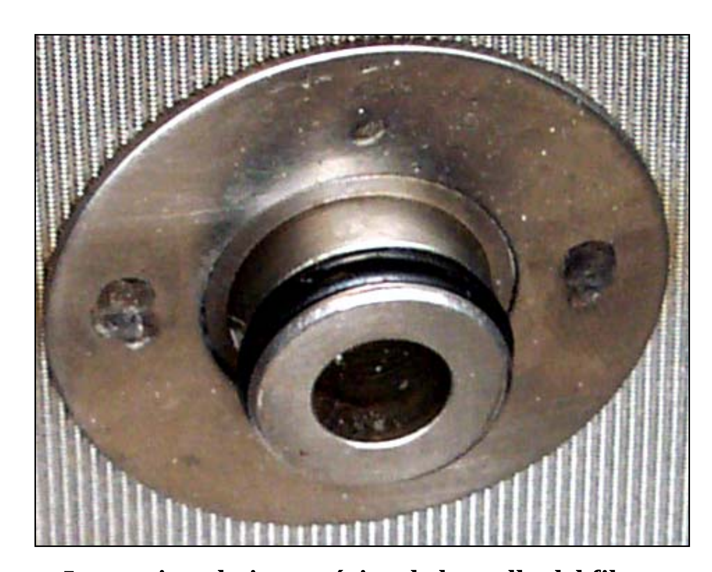
   NOTA: Remítase a la Sección 4.4 para ver las instrucciones sobre cómo desmontar y volver a montar el ensamblaje de la malla del filtro Magnasol.



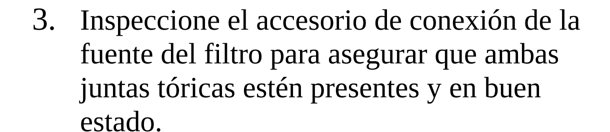
Retire la bandeja de migas y la malla de filtro de la fuente. Limpie todos los componentes con una solución de detergente y agua caliente, luego séquelos totalmente.



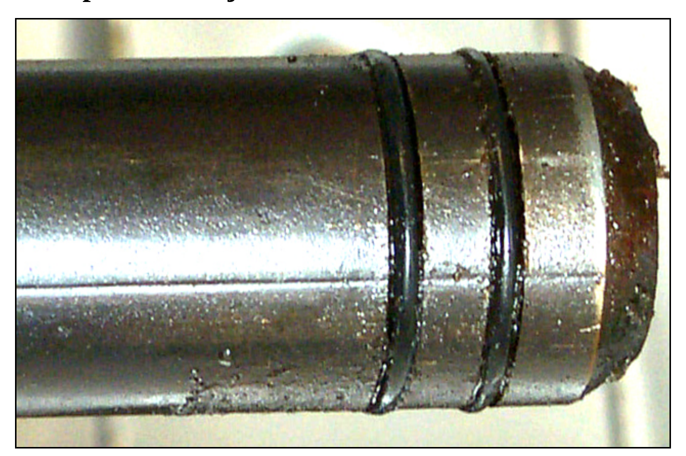
2. Inspeccione el accesorio en el fondo del ensamblaje de filtro Magnasol para comprobar que esté presente y en buen estado la junta tórica.



Inspeccione la junta tórica de la malla del filtro.



3. Inspeccione el accesorio de conexión de la fuente del filtro para asegurar que ambas juntas tóricas estén presentes y en buen estado.



Inspeccione las juntas tóricas del accesorio de conexión del filtro.

4. Vuelva a colocar el ensamblaje del filtro Magnasol en la fuente del filtro.



Vuelva a poner el ensamblaje del filtro en la fuente del filtro, revisando que el accesorio en el fondo del ensamblaje quede asentado firmemente en el orificio del fondo de la fuente. Espolvoree una taza de polvo de filtro Magnasol XL uniformemente sobre la malla.

5. Vuelva a colocar la bandeja de migas, luego empuje la fuente del filtro nuevamente dentro de la freidora, poniéndola totalmente hasta atrás en el armario.

4.3 Funcionamiento del filtro

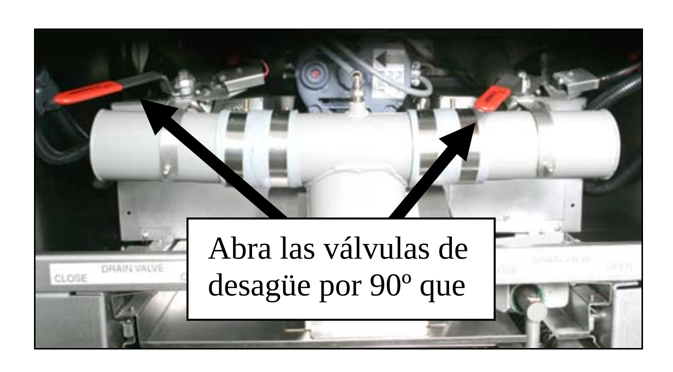
> ⚠ **PELIGRO**
> **El drenaje y la filtración del aceite o la manteca deben efectuarse con cuidado para evitar la posibilidad de una quemadura grave debido a la manipulación descuidada. El aceite a filtrar está aproximadamente a 350°F (177°C). Cerciórese de que los mangos de drenaje estén en su posición correcta antes de operar interruptores o válvulas. Use todo el equipo de seguridad adecuado al drenar y filtrar aceite o manteca para cocinar.**

> ⚠ **PELIGRO**
> **¡NUNCA intente drenar aceite o manteca de la freidora si los elementos están energizados! De lo contrario causará daño irreparable a los elementos y puede ocasionar un incendio repentino. En ese caso quedará nula la garantía de Frymaster.**

1. Asegurar aquel el filtro es preparado. Ver Sec. 4.2.

2. Asegurarse el aceite es a operante temperatura.

3. Apague la freidora. Drene la olla de la freidora en la fuente del filtro por girando el válvulas 90º. Si es necesario, use la vara de limpieza ***Fryer's Friend*** para despejar el drenaje del **interior** de la olla.



⚠ PELIGRO
No drene más de una olla a la vez dentro de la unidad de filtración incorporada para evitar el desborde y derrame de aceite o manteca caliente.

⚠ PELIGRO
¡NUNCA intente despejar una válvula de drenaje atascada por delante de la válvula! Saldrá rápidamente aceite o manteca caliente creando el potencial de quemaduras graves.

NO martillee sobre la válvula de drenaje con la vara de limpieza ni otros objetos. El daño a la bola del interior producirá fugas y dejará nula la garantía de Frymaster.

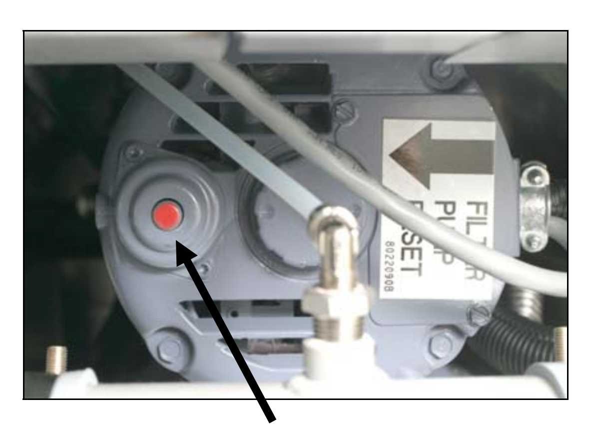
4. Después de haber drenado el aceite o la manteca de la olla, encienda el mango del filtro para poner en marcha la bomba y comience el proceso de filtración. Puede haber un leve retardo antes de que se active la bomba.



5. La bomba de filtro hace pasar el aceite o la manteca a través del medio filtrante, circulando por la olla durante un proceso de depuración que dura 5 minutos. La depuración limpia el aceite atrapando las partículas sólidas en el medio filtrante.

6. Después de filtrar el aceite (unos 5 minutos), cierre la válvula de drenaje y deje que se llene otra vez la freidora. Deje que la bomba de filtro funcione 10 a 12 segundos después de que el aceite comienza a burbujear. Apague el filtro.

⚠ ADVERTENCIA
La bomba del filtro está equipada con un interruptor de restablecimiento manual en caso de que se sobrecaliente el motor del filtro u ocurra una falla eléctrica. Si se dispara este interruptor, apague la alimentación al sistema del filtro y deje enfriarse el motor de la bomba durante 20 minutos antes de intentar restablecer el interruptor (vea la fotografía abajo).



Interruptor de restablecimiento de la bomba del filtro

7. Baje los elementos dentro de la olla y vuelva a instalar el soporte portacesta.

8. Asegúrese de que la válvula de drenaje esté totalmente cerrada. (Si no está totalmente cerrada la válvula de drenaje, no funcionará la freidora.) Encienda la freidora y deje que el aceite o la manteca llegue al punto fijo.

 **PELIGRO**

Debe vaciarse en un recipiente no inflamable la bandeja de migas de las freidoras equipadas con un sistema de filtración al terminar de freír al final de cada jornada. Pueden tener combustión espontánea algunas partículas de alimentos si quedan remojándose en ciertos materiales de manteca vegetal.

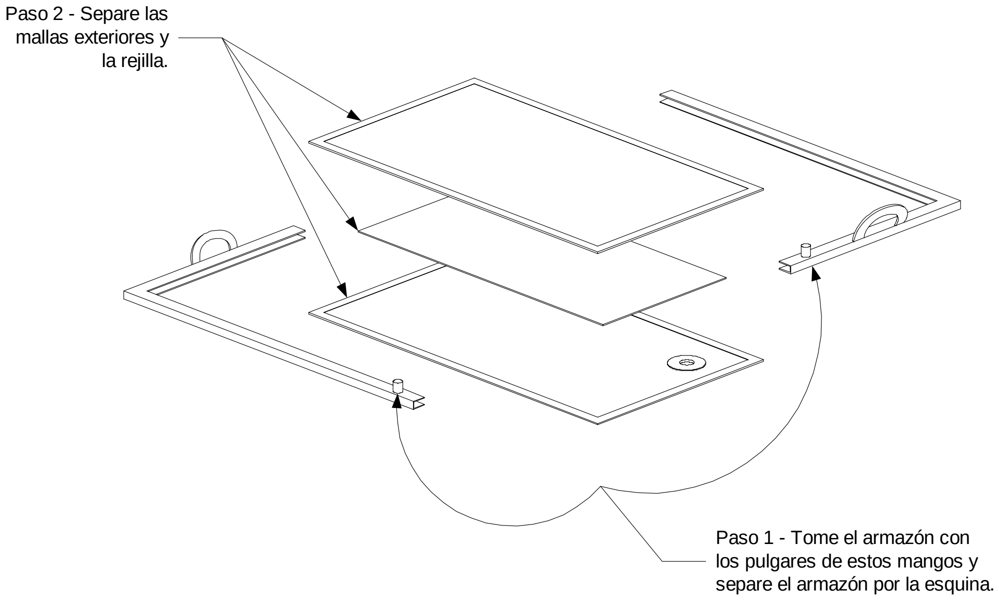
ADVERTENCIA

No golpee las cestas para freír ni otros utensilios en la tira de unión de la freidora. La tira sirve para sellar la junta entre los receptáculos para freír. Si se golpean las cestas para freír en la tira para sacudir la manteca vegetal se distorsionará la tira, perjudicando su ajuste. Está diseñada para quedar apretada y solamente debe quitarse para limpiar.

4.4 Desensamblaje y reensamblaje del filtro Magnasol

Desensamblaje

1. Tome el armazón con los pulgares en los mangos en la esquina del ensamblaje y tire hacia afuera en direcciones opuestas para separar el armazón en la esquina. Continúe abriendo el armazón (girará en la esquina opuesta) hasta que se puedan sacar las mallas exteriores y la rejilla del armazón.



2. Separe las mallas exteriores y la rejilla.

Limpieza

1. Limpie las dos piezas del armazón, las mallas exteriores y la rejilla usando un desgrasador de buena calidad y agua caliente de una boquilla rociadora. La ranura en las piezas del armazón de sello puede limpiarse con el borde de una esponja Scotch-Brite™ o similar.

2. En cada hervido programado, desarme el ensamblaje de filtro de hojas y póngalo en la olla que se ponga a hervir. Siga el procedimiento de hervido en la Sección 5.1.2 de este manual.

3. Deje que todos los componentes del ensamblaje del filtro se sequen al aire o séquelos totalmente con toallas limpias antes de volver a ensamblar.

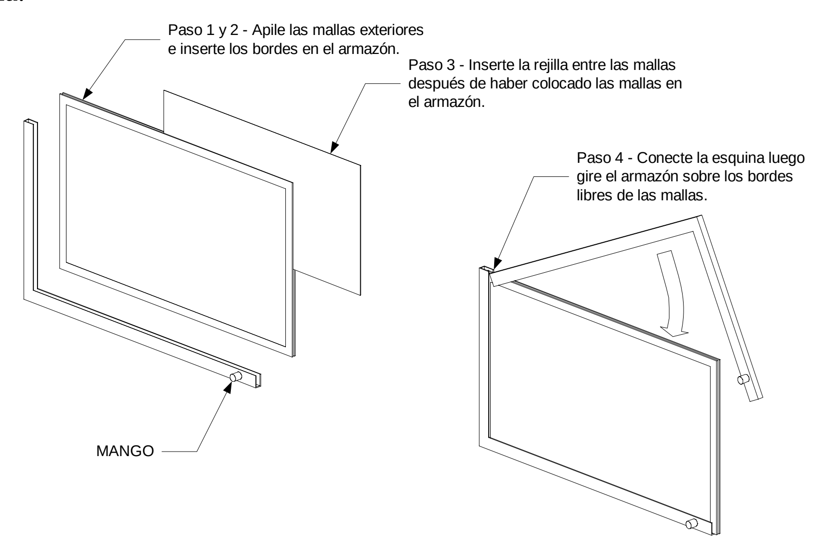
Reensamblaje

1. Ponga las dos mallas exteriores juntas y alinee sus bordes (vea la ilustración en la página siguiente).

2. Inserte las mallas en una de las mitades del armazón (no importa cual). Revise que el accesorio en la malla inferior esté en el lado opuesto del armazón del mango.

3. Deslice la rejilla entre las mallas, revisando que la rejilla quede centrada entre los bordes de las mallas.

4. Conecte la otra mitad del armazón en la esquina opuesta a los mangos y gire el armazón sobre los bordes libres de la malla.



4.5 Drenaje y descarte del aceite restante

Cuando el aceite o la manteca para cocinar haya llegado al final de su vida útil, drene el aceite o la manteca dentro de un recipiente apropiado para transportar al receptáculo de basura. Frymaster recomienda el uso de la unidad de descarte de manteca Frymaster (Shortening Disposal Unit, SDU). **NOTA:** Si usa un SDU construido antes de enero 2004 la cubierta de la cacerola del filtro se debe quitar para permitir que la unidad sea colocada debajo del dren. Para quitar la tapa, levante para arriba en el borde delantero y saque de él derecho el gabinete. Consulte la documentación suministrada con la unidad de descarte para ver las instrucciones específicas de operación. Si no hay una unidad de descarte de manteca disponible, deje que se enfríe el aceite o la manteca a 100°F (38°C), luego drene el aceite o la manteca dentro de una olla grande de metal o un recipiente similar de metal. Cuando termine de drenar, cierre firmemente la válvula de drenaje de la freidora.



Deje enfriar el aceite o la manteca a 100°F (38°C) antes de drenar dentro de un recipiente adecuado para el descarte.

Al drenar aceite o manteca dentro de una unidad de descarte, no llene más allá de la línea de llenado máximo que tiene el recipiente.

FREIDORAS ELÉCTRICAS SERIE RE
CAPÍTULO 5: MANTENIMIENTO PREVENTIVO

5.1 Limpieza de la freidora

⚠ PELIGRO
Debe vaciarse en un recipiente no inflamable la bandeja de migas de las freidoras equipadas con un sistema de filtración al terminar de freír al final de cada jornada. Pueden tener combustión espontánea algunas partículas de alimentos si quedan remojándose en ciertos materiales de manteca vegetal.

⚠ PELIGRO
Nunca intente limpiar la freidora durante el proceso de freír ni cuando la olla esté llena de aceite o manteca caliente. Si el agua toma contacto con el aceite o la manteca calentada a la temperatura para freír, causará salpicaduras que pueden ocasionar quemaduras graves al personal en la cercanía.

⚠ ADVERTENCIA
Use un limpiador de calidad comercial formulado para limpiar eficazmente e higienizar las superficies en contacto con alimentos. Lea las instrucciones de uso y las precauciones antes de usarlo. Debe prestarse especial atención a la concentración del limpiador y el tiempo que permanezca el limpiador sobre las superficies que toman contacto con alimentos.

5.1.1 Limpieza del interior y exterior del armario de la freidora – Diariamente

Limpie el interior del armario de la freidora con un paño seco y limpio. Pase un paño por todas las superficies de metal y componentes accesibles para evitar la acumulación de aceite, manteca y polvo.

Limpie el exterior del armario de la freidora con un paño limpio y húmedo empapado con detergente para lavar platos. Pase un paño limpio y húmedo.

5.1.2 Limpieza del sistema de filtración incorporado – Diariamente

⚠ ADVERTENCIA
Nunca drene agua en la fuente del filtro. El agua daña la bomba del filtro.

No hay necesidad de verificaciones ni servicios de mantenimiento preventivo periódico para el sistema de filtración FootPrint Pro aparte de la limpieza diaria de la fuente del filtro y los componentes relacionados con una solución de agua caliente y detergente.

5.1.3 Limpieza de la olla y de los elementos calentadores- Semanalmente

⚠ PELIGRO
Nunca haga funcionar el aparato con una olla vacía. La olla debe llenar a la línea del terraplén de agua o del aceite para cocinar antes de encender los elementos. De lo contrario se causará un daño irreparable a los elementos y posiblemente un incendio.

5.1.4 Hervido de la olla

Antes de usar la freidora por primera vez, debe hervirse para asegurar que se eliminen residuos del proceso de fabricación. Después de haber puesto en uso la freidora por un tiempo, se formará también una película dura de aceite vegetal caramelizado en el interior de la olla. Debe eliminarse periódicamente esta película siguiendo el procedimiento de hervido que se indica a continuación.

1. Antes de encender la(s) freidora(s), cierre las válvulas de drenaje de las ollas, luego llene la olla vacía con una mezcla de agua fría y detergente para lavar platos. Siga las instrucciones del envase de detergente para mezclar.

2. Encienda el interruptor de enc/apag (ON/OFF) de la freidora. En el caso de freidoras equipadas con controladores de estado sólido (analógicos), fije el interruptor de derretimiento en la posición apagada (off).

3. Para freidoras equipadas con computadoras Computer Magic III.5, programe la computadora para el hervido como se describe en el Manual del Usuario de los Controladores de la Freidora Frymaster.

   Para freidoras con controladores digitales, fije la temperatura en 195°F (91°C) como se describe separadamente en el Manual del Usuario de los Controladores de Freidoras Frymaster.

   Para freidoras con controladores de estado sólido (analógicos), fije la perilla de control de temperatura a la posición más baja.

4. Deje actuar la solución durante 45 minutos a una hora. No deje que el nivel del agua baje de la línea de nivel de aceite en el fondo de la olla durante la operación de hervido

⚠ PELIGRO
Nunca deje la freidora sin supervisión durante el proceso de hervido. Si se desborda la solución de hervido, apague inmediatamente la freidora y deje que se enfríe la solución unos minutos antes de reanudar el proceso.

5. Apague el interruptor de enc/apag (ON/OFF) de la freidora.

6. Ponga dos galones (7.6 litros) de agua. Drene la solución y limpie totalmente la(s) olla(s).

⚠ ADVERTENCIA
No drene la solución de hervido dentro de una unidad de descarte de manteca, una unidad de filtración incorporada ni una unidad de filtro portátil. Estas unidades no están destinadas a este fin y se dañarán con la solución.

7. Vuelva a llenar las ollas con agua limpia. Enjuague las ollas dos veces, escúrralas y séquelas con una toalla limpia. Elimine toda el agua de la olla y los elementos antes de llenar la olla con aceite o manteca para cocinar.

⚠ PELIGRO
Quite todas las gotas de agua de la olla antes de llenarla con aceite o manteca vegetal. De lo contrario causará salpicaduras de líquido caliente cuando se caliente el aceite o la manteca a la temperatura para cocinar.

5.1.5 Limpieza de piezas y accesorios desmontables – Semanalmente

Pase un paño limpio y seco por todas las piezas y accesorios desmontables. Use un paño limpio saturado con detergente para eliminar la acumulación de aceite o manteca carbonizada en las piezas y accesorios desmontables. Enjuague las piezas y los accesorios totalmente con agua limpia y séquelos antes de volver a instalarlos.

5.2 Revise la calibración de la perilla del controlador de estado sólido (Analógico) – Mensualmente

NOTA: Se necesita solamente en freidoras equipadas con un controlador de estado sólido (analógico).

1. Después de que el aceite o la manteca llegue a la temperatura de funcionamiento, deje que los elementos calentadores hagan ciclos por lo menos cuatro veces.

2. Inserte un termómetro o sonda pirométrica cerca de la sonda sensora de temperatura aproximadamente a tres pulgadas (7.5 mm) de profundidad del aceite o manteca para cocinar. Cuando hagan el cuarto ciclo los elementos calentadores, el termómetro debe estar dentro de ±5°F (±2°C) de la temperatura fijada en la perilla de control.

3. Si necesita ajuste la perilla, consulte separadamente el Capítulo 4 del *Manual del Usuario de los Controladores de Freidoras Frymaster* suministrado con la freidora.

5.3 Inspección anual periódica del sistema

El personal de servicio capacitado debe inspeccionar este aparato y ajustarlo periódicamente como parte de un programa de mantenimiento regular de la cocina.

Frymaster recomienda que un Técnico de servicio autorizado por la fábrica inspeccione este aparato por lo menos una vez al año:

Freidora

- Inspeccione el armario por dentro y por fuera, adelante y atrás en busca de acumulación excesiva de aceite y/o migración de aceite.

- Revise que los alambres del elemento calentador estén en buen estado y que los conductores no estén deshilachados visiblemente o con daños al aislamiento y que no tengan acumulación de migración de aceite.

- Compruebe que los elementos calentadores estén en buen estado sin acumulación de aceite carbonizado ni caramelizado. Inspeccione los elementos en busca de señales de encendido en seco.

- Revise que el mecanismo de inclinación funcione bien al subir y bajar los elementos, y que los alambres de los elementos no se atasquen ni froten.

- Revise que el consumo de amperios del elemento calentador esté dentro de la gama permitida como se indica en la placa de capacidad nominal del aparato.

- Cerciórese de que las sondas de temperatura y límite alto estén bien conectadas, apretadas y que funcionen correctamente, además que el herraje de montaje y las protecciones de las sondas estén presentes y debidamente instalados.

- Revise que la caja de componentes y los componentes de la caja de contactores (es decir, computadora/controlador, relés, placas de interfaz, transformadores, contactores, etc.) estén en buen estado y sin acumulaciones de migración de aceite ni otros residuos.

- Verifique que las conexiones de la caja de componentes y de cableado de la caja de contactores estén firmes y que el cableado esté en buen estado.

- Revise que todas las características de seguridad (es decir, protecciones de contactores, interruptores de seguridad de drenaje, interruptores de restablecimiento, etc.) estén presentes y funcionando bien.

- Revise que la olla esté en buen estado y sin fugas y que el aislamiento de la olla esté funcionando bien.

- Revise que estén apretados y en buen estado todas las conexiones y los haces de cables.

Sistema de filtración incorporado

- Inspeccione todas las líneas de retorno de aceite y drenaje en busca de fugas y revise que estén todas las conexiones firmes.

- Inspeccione la fuente del filtro para comprobar fugas y limpieza necesaria. Si hay una gran acumulación de migas en la cesta de migas, informe al propietario/operador de que debe vaciarse la cesta de migas en un recipiente <u>no inflamable</u> y limpiarse diariamente.

- Revise que todas las juntas tóricas y sellos (incluidos los de desconexión rápida) estén presentes y en buen estado. Cambie las juntas tóricas y sellos que estén desgastados o dañados.

- Revise la integridad del sistema de filtración como se indica:

– Verifique que la tapa este bien instalado.

– Estando vacía la fuente del filtro, ponga cada mango de retorno de aceite, uno a la vez, en la posición encendida. Revise que la bomba se active y que aparezcan burbujas en el aceite o la manteca para cocinar de la olla correspondiente.

– Cierre todas las válvulas de retorno de aceite (es decir, ponga todos los mangos de retorno de aceite en la posición apagada). Revise el funcionamiento correcto de cada válvula de retorno de aceite activando la bomba de filtro usando la palanca de uno de los microinterruptores de mango de retorno de aceite. No deben verse burbujas de aire en ninguna olla.

– Revise que la fuente del filtro esté bien preparada para filtrar, luego drene una olla de aceite calentado a 350°F (177°C) dentro de la fuente del filtro y cierre la válvula de drenaje de la olla. Ponga el mango de retorno de aceite en la posición encendida. Deje que regrese todo aceite o manteca a la freidora (indicado por las burbujas en el aceite o la manteca). Regrese el mango de retorno de aceite a la posición apagada. Debe haberse vuelto a llenar la olla en no más de 2 minutos y 30 segundos.

FREIDORAS ELÉCTRICAS SERIE RE
CAPÍTULO 6: SOLUCIÓN DE PROBLEMAS PARA EL OPERADOR

6.1 Introducción

Esta sección proporciona una guía de referencia fácil para algunos de los problemas comunes que pueden ocurrir durante el funcionamiento de este equipo. Las guías para solucionar problemas que aparecen a continuación están destinadas a corregir, o por lo menos diagnosticar exactamente, los problemas con este equipo. Si bien el capítulo abarca la mayoría de los problemas comúnmente reportados, puede encontrar problemas que no se tratan. En tales casos, el personal de Servicio Técnico de Frymaster hará todo lo posible por ayudarle a identificar y resolver el problema.

Al resolver un problema, siempre use un proceso de eliminación comenzando por la solución más simple y avanzando hacia la más compleja. Nunca omita lo más obvio – cualquiera puede olvidarse de enchufar un cable o de cerrar completamente una válvula. Lo más importante es siempre tratar de establecer una idea clara de la razón por la cual ha ocurrido un problema. Como parte de cualquier corrección hay que tomar medidas para asegurarse de que no se repita el problema. Si falla un controlador porque la conexión está mala, revise todas las demás también. Si continúa fundiéndose un fusible, averigüe la razón. Siempre tenga presente que la falla de un componente pequeño puede, a menudo, indicar una falla potencial o el funcionamiento incorrecto de un componente o sistema más importante.

Antes de llamar a un agente de servicio o a la LÍNEA DIRECTA de Frymaster (1-318-865-1711):

- **Revise que los cables eléctricos estén enchufados y que los disyuntores estén encendidos.**
- **Revise que estén totalmente cerradas las válvulas de drenaje.**

⚠ PELIGRO
El aceite o la manteca caliente causa quemaduras graves. Nunca intente mover este aparato si está lleno con aceite o manteca vegetal caliente ni transferir aceite o manteca vegetal caliente de un recipiente a otro.

⚠ PELIGRO
Debe desenchufarse este equipo al darle servicio, salvo cuando se necesite probar el circuito eléctrico. Tenga sumo cuidado al realizar estas pruebas.

Este aparato puede tener más de un punto de conexión del suministro de alimentación eléctrica. Desconecte todos los cables de alimentación antes de darle servicio.

La inspección, prueba y reparación de los componentes eléctricos debe realizarla solamente un agente de servicio autorizado.

6.2 Solución de problemas

6.2.1 Problemas de control y calentamiento

Problema	Causas probables	Corrección
No se activa el controlador.	A. No está enchufado el cable de alimentación o está disparado el disyuntor.	A. Enchufe el cable de alimentación y revise que no esté disparado el disyuntor.
	B. Falló el controlador.	B. Si está disponible, cambie el controlador sospechoso por otro que sepa está en buen estado. Si el controlador sustituto funciona correctamente, pida uno nuevo al FASC.
	C. Ha fallado el componente de alimentación o la placa de interfaz.	C. Si falla alguno de los componentes en el sistema de alimentación eléctrica (incluido el transformador y la placa de interfaz), no llegará energía al controlador y éste no funcionará. La determinación de cuál componente ha fallado está fuera del alcance de esta lista de soluciones de problemas para el operador. Llame al Centro de servicio autorizado.
No se calienta la freidora.	A. Está abierta la válvula de drenaje.	A. Esta freidora está equipada con un interruptor de seguridad de drenaje que impide que se active el elemento calentador si no está totalmente cerrada la válvula de drenaje. Revise que la válvula de drenaje esté totalmente cerrada.
	B. Falló el controlador.	B. Si está disponible, cambie el controlador sospechoso por otro que sepa está en buen estado. Si el controlador sustituto funciona correctamente, pida uno nuevo al Centro de servicio autorizado.
	C. Ha fallado uno o varios de los otros componentes.	C. Si los circuitos del sistema de control de la freidora no pueden determinar la temperatura de la olla, el sistema no permitirá que se active el elemento o desactivará el elemento si ya está activo. Si falla el contactor, elemento o el cableado relacionado, no se activa el elemento. La determinación de cuál componente específico tiene un desperfecto está fuera del alcance de esta lista de soluciones de problemas para el operador. Llame al Centro de servicio autorizado.

Problema	Causas probables	Corrección
La freidora hace ciclos repetidos de encendido y apagado al arrancar.	La freidora está en el modo del ciclo de derretimiento.	Esto es normal en las freidoras equipadas con ***computadoras CM III.5, temporizadores de levantamiento de la cesta y controladores digitales***. El modo operativo predeterminado para estos controladores es que los elementos hagan ciclos de encendido y apagado hasta que la temperatura de la olla llegue a 180ºF (82ºC). En las computadoras CM III.5, aparecerá CYCL en la pantalla cuando esté en el ciclo de derretimiento. El propósito del ciclo de derretimiento es permitir derretir en forma controlada la manteca sólida y evitar que se queme y cause posibles incendios repentinos o daños al elemento. Si no está usando manteca sólida, puede cancelarse u omitirse el ciclo de derretimiento. Consulte separadamente el *Manual del usuario de los controladores de la freidora Frymaster* para conocer el procedimiento para cancelar el ciclo de derretimiento para el controlador particular instalado de la freidora. En las freidoras equipadas con controladores de ***Estado sólido (Analógico)***, el ciclo de derretimiento se controla automáticamente mediante el interruptor basculante a la derecha de la perilla de control de temperatura. *Si no usa manteca sólida*, apague el interruptor basculante para desactivar el ciclo de derretimiento.
No se calienta la freidora después de filtrar.	Está abierta la válvula de drenaje.	Esta freidora está equipada con un interruptor de seguridad de drenaje que impide que se active el elemento calentador si no está totalmente cerrada la válvula de drenaje. Revise que la válvula de drenaje esté totalmente cerrada.
La freidora se caliente hasta que se dispara el límite alto con el indicador de temperatura encendido.	Ha fallado la sonda o el controlador de temperatura.	Si está disponible, cambie el controlador sospechoso por otro que sepa está en buen estado. Si el controlador sustituto funciona correctamente, pida uno nuevo al Centro de servicio autorizado. Si no resuelve el problema con la sustitución del controlador, la causa más probable es que la sonda de temperatura está fallada. Llame al Centro de servicio autorizado.

Problema	Causas probables	Corrección
La freidora se calienta hasta que se dispara el límite alto sin el indicador de temperatura encendido.	Ha fallado el contactor o el controlador.	Si está disponible, cambie el controlador sospechoso por otro que sepa está en buen estado. Si el controlador sustituto funciona correctamente, pida uno nuevo al Centro de servicio autorizado. Si no resuelve el problema con la sustitución del controlador, la causa más probable es que falló el contactor en la posición cerrada. Llame al Centro de servicio autorizado.
La freidora deja de calentarse con el indicador de temperatura encendido.	Ha fallado el termostato de límite alto o el contactor.	El hecho de que esté encendido el indicador de temperatura indica que está funcionando bien el controlador y pide calor. El termostato de límite alto funciona como interruptor normalmente cerrado. Si falla el termostato, se abre el "interruptor" y se apaga la alimentación a los elementos. Si no se cierra el contactor, no se suministra alimentación a los elementos. La determinación de cuál componente ha fallado está fuera del alcance de esta lista de soluciones de problemas para el operador. Llame al Centro de servicio autorizado.

6.2.2 Mensajes de error y problemas de pantalla

Problema	Causas probables	Corrección
El temporizador de levantamiento de la cesta muestra HELP.	Válvula de drenaje abierta o problema con los circuitos de enganche.	Revise que la válvula de drenaje esté totalmente cerrada. No funcionará la freidora si no se cierra totalmente la válvula de drenaje. Si está totalmente cerrada la válvula de drenaje, el problema está dentro de los circuitos de enganche y más allá del alcance de esta guía de soluciones para el operador. Llame al Centro de servicio autorizado.
El temporizador de levantamiento de la cesta muestra HOT.	La temperatura de la olla está sobre 410ºF (210ºC) o, en los países de la CE, 395ºF (202ºC).	Esto indica desperfecto en los circuitos de control de temperatura, incluida una falla del termostato de límite alto. Apague inmediatamente la freidora y llame al Centro de servicio autorizado.

Problema	Causas probables	Corrección
El temporizador de levantamiento de la cesta muestra Prob.	Problema con los circuitos medidores de temperatura incluida la sonda.	Esto indica un problema con los circuitos medidores de temperatura que supera el alcance de esta guía de soluciones para el operador. Apague la freidora y llame al Centro de servicio autorizado.
La pantalla CM III.5 está en la escala errada de temperatura (Fahrenheit o Celsius).	Está programada la opción incorrecta de pantalla.	Las computadoras CM III.5 pueden programarse para usar grados Fahrenheit o Celsius. Consulte separadamente las instrucciones del *Manual del usuario de los controladores de la freidora Frymaster* para cambiar la pantalla.
La pantalla CM III.5 presenta HELP.	Válvula de drenaje abierta o problema con los circuitos de enganche.	Revise que la válvula de drenaje esté totalmente cerrada. No funcionará la freidora si no se cierra totalmente la válvula de drenaje. Si está totalmente cerrada la válvula de drenaje, el problema está dentro de los circuitos de enganche y más allá del alcance de esta guía de soluciones para el operador. Llame al Centro de servicio autorizado.
La pantalla CM III.5 presenta HI.	La freidora está más de 21ºF (12ºC) sobre el punto fijo.	Esta pantalla es normal si se ha cambiado el punto fijo de la freidora a una temperatura más baja. La pantalla debe volver a los cuatro guiones normales cuando se enfríe la temperatura de la olla al punto fijo. Si no ha cambiado el punto fijo, esto indica un problema con los circuitos de control de temperatura. Apague la freidora y llame al Centro de servicio autorizado.
La pantalla CM III.5 presenta HOT.	La temperatura de la olla está sobre 410ºF (210ºC) o, en los países de la CE, 395ºF (202ºC).	Esto indica desperfecto en los circuitos de control de temperatura, incluida una falla del termostato de límite alto. Apague inmediatamente la freidora y llame al Centro de servicio autorizado.

Problema	Causas probables	Corrección
La pantalla CM III.5 presenta Lo.	La temperatura de la olla está más de 21ºF (12ºC) bajo el punto fijo.	Esta pantalla es normal cuando se enciende por primera vez la freidora y puede aparecer por corto tiempo si se pone un gran volumen de producto congelado en la olla. Si nunca se apaga la pantalla, no se está calentando la olla. Busque un decimal en la pantalla de diodo emisor de luz entre los dígitos 1 y 2. Si hay un decimal, la computadora está pidiendo calor y funciona correctamente. Consulte *No se calienta la freidora* en Problemas de control y calentamiento (Sección 6.2.1). Si no hay decimal, la computadora no está pidiendo calor y puede tener un desperfecto. Si está disponible, cambie la computadora sospechosa por otra que sepa está en buen estado. Si funciona correctamente la freidora con la computadora sustituta, pida una computadora de repuesto al Centro de servicio autorizado.
La pantalla CM III.5 presenta Prob.	Problema con los circuitos medidores de temperatura incluida la sonda.	Esto indica un problema con los circuitos medidores de temperatura que supera el alcance de esta guía de soluciones para el operador. Apague la freidora y llame al Centro de servicio autorizado.
La temperatura de la olla CM III.5 aparece constantemente.	La computadora está programada para presentar la temperatura todo el tiempo.	Puede programarse la computadora CM III.5 para presentar constantemente la temperatura o el temporizador de cuenta regresiva. Consulte separadamente las instrucciones del *Manual del usuario de los controladores de la freidora Frymaster* para alternar entre estas opciones de pantalla.
La pantalla del controlador digital está en la escala errada de temperatura (Fahrenheit o Celsius).	Está seleccionada la opción incorrecta de pantalla.	Los controladores digitales se fijan manualmente para presentar una u otra escala de temperatura. Consulte separadamente las instrucciones del *Manual del usuario de los controladores de la freidora Frymaster* para cambiar la pantalla.

Problema	Causas probables	Corrección
La pantalla del controlador digital muestra HELP.	Válvula de drenaje abierta o problema con los circuitos de enganche.	Revise que la válvula de drenaje esté totalmente cerrada. No funcionará la freidora si no se cierra totalmente la válvula de drenaje. Si está totalmente cerrada la válvula de drenaje, el problema está dentro de los circuitos de enganche y más allá del alcance de esta guía de soluciones para el operador. Llame al Centro de servicio autorizado.
La pantalla del controlador digital muestra HOT.	La temperatura de la olla está sobre 410ºF (210ºC) o, en los países de la CE, 395ºF (202ºC).	Esto indica desperfecto en los circuitos de control de temperatura, incluida una falla del termostato de límite alto. Apague inmediatamente la freidora y llame al Centro de servicio autorizado.
La pantalla del controlador digital muestra Prob.	Problema con los circuitos medidores de temperatura incluida la sonda.	Esto indica un problema con los circuitos medidores de temperatura que supera el alcance de esta guía de soluciones para el operador. Apague la freidora y llame al Centro de servicio autorizado.
La luz de problema del controlador de estado sólido está encendida.	La temperatura del aceite está sobre el límite aceptable o hay un problema con los circuitos medidores de temperatura.	Esto indica desperfecto en los circuitos de medición o control de temperatura, incluida una falla del termostato de límite alto. La determinación del problema específico supera el alcance de esta guía de soluciones para el operador. Apague inmediatamente la freidora y llame al Centro de servicio autorizado.
Está encendida la luz de problema del controlador de estado sólido y también la luz de modo de calentamiento.	Válvula de drenaje abierta o problema con los circuitos de enganche	Revise que la válvula de drenaje esté totalmente cerrada. No funcionará la freidora si no se cierra totalmente la válvula de drenaje. Si está totalmente cerrada la válvula de drenaje, el problema está dentro de los circuitos de enganche y más allá del alcance de esta guía de soluciones para el operador. Llame al Centro de servicio autorizado.
La luz del problema del controlador de estado sólido se enciende y la luz de la manera de la calefacción apagado.	La punta de prueba de la temperatura ha fallado.	Llame al Centro de servicio autorizado.

6.2.3 Problemas para levantar la cesta

Problema	Causas probables	Corrección
El movimiento de levantamiento de la cesta es ruidoso, titubeante o irregular.	Falta lubricar las varas de levantamiento de la cesta.	Aplique una ligera capa de Lubriplate™ o una grasa similar liviana en la vara y los bujes.

6.2.4 Problemas de filtración

Problema	Causas probables	Corrección
No arranca el filtro.	A. No está enchufado el cable de alimentación o está disparado el disyuntor.	A. Revise que esté enchufado el cable de alimentación. De ser así, compruebe que no esté disparado el disyuntor.
	B. Se ha sobrecalentado el motor de la bomba causando que se dispare el interruptor de sobrecarga térmica.	B. Si está demasiado caliente el motor al tacto durante más de unos segundos, probablemente se ha disparado el interruptor de sobrecarga térmica. Deje enfriar el motor por lo menos 45 minutos luego oprima el interruptor de restablecimiento de la bomba.
	C. Bloqueo en la bomba del filtro. **Prueba:** Cierre la válvula de drenaje y extraiga la fuente del filtro de la freidora. Active la bomba. Si murmura el motor de la bomba por corto tiempo y luego se detiene, la causa probable es el bloqueo de la bomba misma.	C. Los bloqueos de la bomba se deben generalmente a la acumulación de sedimento en la misma causada por papel de filtro del tamaño incorrecto o mal instalado y la falta de malla de migas. Llame al Centro de servicio autorizado.
La bomba del filtro funciona pero el aceite no vuelve a la olla y no hay aceite burbujeante.	Está bloqueado el tubo de succión de la fuente del filtro. **Prueba:** Cierre la válvula de drenaje y extraiga la fuente del filtro de la freidora. Active la bomba. Si el burbujear aceite ocurre, está bloqueado el tubo de succión de la fuente del filtro.	El bloqueo puede deberse a acumulación de sedimento o, si se usa manteca sólida, a manteca solidificada dentro del tubo. Use un alambre flexible delgado para eliminar el bloqueo. Si no puede quitarse el bloqueo, llame al Centro de servicio autorizado.
Funciona la bomba del filtro, pero el retorno de aceite es muy lento y sale aceite burbujeante ocurre.	A. Están mal instalados los componentes de la fuente del filtro.	A. Si se usa papel de filtro o almohadilla, revise que esté la malla del filtro en el fondo de la fuente con papel o almohadilla sobre la malla. Compruebe que haya juntas tóricas en el accesorio de conexión de la fuente del filtro y que estén en buen estado. Si usa el ensamblaje del filtro Magnasol, revise que esté la junta tórica en el accesorio de la malla de filtro y que esté en buen estado.

Problema	Causas probables	Corrección
(continúa de la página anterior)	B. Se intenta filtrar con aceite o manteca que no está suficientemente caliente.	B. Para filtrar correctamente, el aceite o la manteca debe estar aproximadamente a 350ºF (177ºC). A temperaturas más bajas, el aceite o la manteca se espesa demasiado para poder pasar por el medio filtrante fácilmente, produciendo un retorno de aceite mucho más lento y un sobrecalentamiento del motor de la bomba del filtro. Revise que el aceite o la manteca esté aproximadamente a la temperatura para freír antes de drenarlo dentro de la fuente del filtro.





Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, PO Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000
Dirección de envío: 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106

TEL 1-318-865-1711 FAX (Repuestos) 1-318-688-2200 (Asesoría técnica) 1-318-219-7135

IMPRESO EN LOS ESTADOS UNIDOS

LÍNEA DIRECTA DE SERVICIO
1-318-865-1711

NOVIEMBRE 2005